2.033 Nátierka oškvarková
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
oškvarky	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50	1,80	1,80
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
maslo	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
cibuľa	0,50	0,42	0,65	0,55	0,75	0,65	1,00	0,85
pažítka	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Čerstvé oškvarky zomelieme spolu s cibuľou, pridáme maslo, soľ, horčicu. Všetko spolu vyšľaháme. Povrch nátierky posypeme umytou a posekanou pažítkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	383	92	7,11	6,8	0,0	0,5	0,1	5,1	0,1	0,034	0,0	0,0	1,0	0,0
B	506	121	9,26	9,0	0,0	0,7	0,2	6,6	0,1	0,044	0,0	0,0	1,1	0,0
C	610	146	10,70	11,1	0,0	0,9	0,2	8,1	0,1	0,054	0,0	0,0	1,3	0,0
D	735	176	12,87	13,3	0,0	1,2	0,3	10,6	0,1	0,066	0,0	0,0	1,8	0,0